

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ «Морская кадетская школа»
от 26.02.2021 № 96 по школе
Директор школы Юсау Рогачева Е.А.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Морская кадетская школа имени адмирала Котова Павла Григорьевича»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Морская кадетская школа имени адмирала Котова Павла Григорьевича» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Морская кадетская школа имени адмирала Котова Павла Григорьевича» (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

1.5. Полномочия комиссии:

1.5.1. Бракеражная комиссия Школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;